

Polish Hops IPA #2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.25 kg (87.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.45 kg (7.5%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.3 kg (5%) | 78 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Zula | 25 g | 10 min | 9 % |
| Gotowanie | Zula | 25 g | 5 min | 9 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 75 g | 3 dni | 4 % |
| Na zimno | Zula | 75 g | 3 dni | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20 g | Fermentis |